

Gnüssere Menü

Die kulinarische Handschrift unseres Küchenteams

Tatar vom Saibling

frisch zubereitet | Tapioka | süss-sauer eingelegte Gurke
Fingerlimes | Grapefruitgel | Senfkaviar

*Palacio de Bornos / Verdejo
Herkunft: Ruedo (Spanien)*

Steinpilzcrèmesuppe

mit Cognac verfeinert | Ochsenchwanz-Dumpling
Lauchstreifen | schwarze Walnuss

*Grand Ardèche IGP / Chardonnay
Herkunft: Côteaux de l'Ardèche (Frankreich)*

Rindsfilet Wellington

mit Mangold und Waldpilzduxelles | im Blätterteig gebacken
medium gegart | Portweinreduktion
geschmortes Marktgemüse | Kartoffelmousseline

*Meisterwerk / Cabernet Franc, Merlot, Zweigelt
Herkunft: Burgenland (Österreich)*

Mousse vom weissen Pfirsich

mit tasmanischem Bergpfeffer
Vanille-Blüten-Espuma

oder

Käsevariation

Brie de Luxe, Zürcher Oberländer-Halbhartkäse, milder Greyerzer
und Tremola-Gottardo (alternativ Geissli-Ziegenfrischkäse)

*Niepoort 10 years old tawny
Herkunft: Porto (Portugal)*

*3-Gang CHF 95 p. P.
(CHF 38 für die Weinbegleitung)*

*4-Gang CHF 105 p. P.
(CHF 45 für die Weinbegleitung)*



WEIHNACHTEN
UND
SILVESTER
25/26

CHRISTMAS
AND
NEW YEAR
25/26


different
RESTAURANT



MIT LIEBE GEHACKT, NATÜRLICH MILD, MEDIUM ODER SCHARF SERVIERT

Vorspeise Hauptgang

DIE TATAR-SYMPHONY

(Entdecken Sie die Welt des Tatars neu – sechs einzigartige Variationen, die jeden Bissen zum Erlebnis machen)

CLASSICO | TOSKANA | TENNESSEE | PÉRIGORD | NORDICA | ORIENT

HAUSSPEZIALITÄT

45.-

TATAR CLASSICO

Rind | klassisch mild, medium, scharf oder feurig serviert | Kapern | rote Zwiebeln | Eigelb-Crème

25.-

36.-

TATAR TOSKANA

Rind | mit Grappa di Brunello | sonnengetrocknete Tomaten | Peperoni | Rucola | Parmesan

27.-

37.-

TATAR PARISER-ART

Rind | mit Armagnac aromatisiert | überbacken mit Café de Paris-Butter | Züri Pommes frites

40.-

TATAR PÉRIGORD

Kalb | mit Trüffel-Essenz | schwarzer Trüffelhobel | knuspriges Wachtelei | Balsamico-Kirschen

48.-

TATAR TENNESSEE

Wasserbüffel | mit Jack Daniels Old Nr. 7 | rauchig serviert im Buchenholzduft | frittierte Zwiebelringe

47.-

TATAR NORDICA

Rauchlachs | Sauercreme | Zitrone | Petersilie | Chili | Grünapfel | Portulak | Lachsrogen | Kapern

24.-

36.-

TATAR ORIENT

Kichererbsen | würzige Muhammara-Sauce | frittierte Falafel | knackiger Minzsalat | Walnussöl

22.-

30.-

ZUM EINSTIMMEN RAFFINIERTER GAUMENFREUDEN

Vorspeise Hauptgang

KARTOFFEL-LAUCHCRÈME

nach Grossmutter's Art | confiertes Eigelb | Wirsingstreifen | knusprige Speckwürfel

17.-

WACHTELBRUST

im Pistazienmantel | saftig gebraten | getrüffelter Kartoffelstock | Portwein-Orangensauce

27.-

HAUSGEBEIZTER-LACHS

mit Waldaromen veredelt | Schwarzwurzelcrème | eingelegte Waldpilze | knuspriger Apfelchip

22.-

ZIEGENKÄSE

mit Honig glasiert | eingelegter Cicorino | Pflaumen-Chutney | Kardamom-Zimt-Gel | Brotchip

20.-

BLATT- ODER GEMISCHTER SALAT

geröstete Kerne | knusprige Brotwürfel

14.-

23.-

SALAT «FRANÇOIS»

bunte Saisonsalate | lauwarmer Pouletbrusttranchen | gebratener Speck | Tomaten | Ei

27.-

Wählen Sie zu Ihrem Salat eines unserer hausgemachten Dressings: Toskana-Dressing | cremiges Kräuter-French-Dressing
Himbeer-Dressing | Waldhonig-Vinaigrette | Aceto di Modena und Olio d'oliva extra vergine



BODENSTÄNDIGE FLEISCH-GENÜSSE

½ Portion Hauptgang

ENTRECÔTE «CAFÉ DE PARIS» (200g) australisches Angus-Beef „mit Café de Paris“-Sauce überbacken Pimientos Züri Pommes frites	53.-	
RINDSFILET ROSSINI grilliert gebratene Entenleber Madeirajus Honigkarotten Erbsencreme getrüffelt Kartoffel-Millefeuille	60.-	
LAMM-GIGOT mit Kräutern gefüllt zart im Ofen geschmort kräftige Rotweinsauce Flower Sprouts cremige Tomatenpolenta	40.-	
KALBSHUFTPLÄTZLI rosa in Butter gebraten sämige Steinpilz-Armagnac-Sauce sautierter Mangold Kürbis-Tagliatelle	48.-	
ZÜRI-GSCHNÄTZLETS sautierte Kalbshuftstreifen Champignonrahmsauce knusprige Rösti	34.-	42.-
KALBSLEBERLI Kalbsleberstreifen, kurz in Butter gebraten Schalotten Salbei & Gartenkräuter knusprige Rösti	30.-	38.-

FLAMBIER-GENUSS (ab 2 Personen, serviert in zwei Gängen) (Das Flambieren am Tisch ist bei Gruppen bis maximal 8 Personen möglich)	p. P. 69.-*
CHATEAUBRIAND australisches Angus-Rindsfilet am Stück auf den Punkt gegart vor Ihren Augen flambiert hausgemachte Sauce Béarnaise saisonales Gartengemüse Pommes Dauphine	

FRISCH GEFISCHT UND LIEBEVOLL ZUBEREITET

HAUPTGANG

EGLIFILETS im Champagner-Teig gewendet goldbraun frittiert Tartar-Sauce Kräuter-Kartoffeln Zitrone	34.-	44.-
FELCHENFILET aus dem Zürichsee im Weisswein pochiert Kräuter-Beurre blanc Mangold Buchenpilze Alpen-Risotto		42.-

GANZ OHNE FLEISCH – ABER MIT VOLLEM GENUSS

½ Portion Hauptgang

RAVIOLI ROYAL 🌱 Trüffel-Ravioli hausgemacht Champagner-Rahmsauce Rucola	20.-	36.-
ALPKRÄUTER-RISOTTO 🌱 Aquarello-Risotto mit Bergkäse verfeinert karamellisierte Perlzwiebeln geschmorte Birne Kerbel	18.-	29.-
KÜRBIS-TAGLIATELLE 🌱 al dente gekocht sämige Kürbiscrème geschmorte Kürbisspalten geröstete Baumnüsse Wildkräuter-Salat		27.-

Wünschen Sie eine andere Beilage? Züri Pommes frites | Rösti | Kräuter-Salzkartoffeln | getrüffelter Kartoffelstock
Tagliatelle | Tomatenpolenta | Weisswein-Risotto | Saisongemüse (zweite Beilage: + 5.-)

ALPINE KÄSEVIELFALT

KÄSE AUS DER HEIMAT (100g)	4 Sorten	19.-
Alle vier Käsesorten stammen aus Schweizer Kuhmilch und begeistern jeden Käseliebhaber: «Brie de Luxe», «Zürcher Oberländer-Halbhartkäse», «milder Greyerzer» und «Tremola-Gottardo». Auf Wunsch servieren wir auch den «Geissli-Ziegenfrischkäse». Dazu reichen wir Tessiner Feigensenf, Huus-Früchtebrot, Baumnüsse und Trauben.		

SÜSSE VERSUCHUNGEN – KLASSISCH, LEICHT VERSPIELT

WEISSES KAFFEE-MOUSSE (Hausspezialität!)	17.-
aus der edlen Felchlin-Schokolade mit Arabica Kaffee parfümiert safranisierte Zwergorangen Pistazienglacé	
MARONI-PARFAIT	15.-
cremiges Parfait Zimtverfeinert Orangen-Kardamom-Gel Zwetschenkompott glasierte Maroni gezupfte Minze	
WIENER APFELSTRUDEL	16.-
hausgemacht lauwarm serviert Apfel-Rosinen-Füllung sämige Bourbon-Vanillesauce Rahmhaube	
SCHOKOLADEN-VARIATION	18.-
Schokoladen-Éclair Milkschokoladen-Ganache weisse Schokoperlen salziges Brownieglacé Zitronenmelisse	
PORTWEIN-BIRNE	15.-
in Weissm Portwein pochierte Birne flambierte Meringue Yuzu-Mascarpone-Creme Mango-Chili-Kompott	

FROSTIGE FAVORITEN - LOCKER, SYMPATHISCH

	kleiner Coupe	grosser Coupe
NESSELRODE	13.-	18.-
Vermicelles Meringues Vanilleglacé glasierte Maroni Schlagrahm		
BROWNIES	13.-	18.-
Schokoladenglacé Vanilleglacé Schokoladensauce Brownies Rahm		
HOT-BERRY	13.-	18.-
Vanilleglacé Erdbeerglacé heisses Waldbeeren-Ragout Rahm		
DÄNEMARK	12.-	17.-
Vanilleglacé heisse Schokoladensauce Rahm		
SCHWARZWALD	12.-	17.-
Vanilleglacé Schokoladenglacé Kirsch-Marzipanglacé eingelegte Kirschen Rahm		
ICE-CAFÉ	12.-	17.-
Espressoglacé gekühlter Arabica Kaffee Kaffeebohnen Rahm		
CASSIS-VIEILLE PRUNE	15.-	20.-
fruchtiges Cassissorbet ein Schuss Vieille Prune		
LIMONEN-VODKA	15.-	20.-
erfrischendes Limonensorbet ein Gutsch Absolut-Vodka		

UNSERE EIS-SORTEN:

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Kirsch-Marzipan, Pistazien, Espresso, Haselnuss, Rum, Limonen- oder Cassis-Sorbet	1 Kugel	5.-
mit Rahm +2.- / mit Vieille Prune, Kirsch, Williams, Vodka, Cointreau, Havanna-Rum	2 cl	+5.-